

## DAFTAR PUSTAKA

- [AOAC] Association of Official Analytical Chemist. 1995. *Official Methods of Analysis*. Benjamin Franklin Station. Washington.
- \_\_\_\_\_. 2005. *Official Methods of Analysis*. Benjamin Franklin Station. Washington.
- Adi, D., dan A. Elisabeth. 2009. *Keragaman Mutu Biji Kakao Kering dan Produk Setengah Jadi Cokelat pada Berbagai Tingkatan Fermentasi*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Bali.
- Ahmadi, K dan T, Estiasih. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Amanda, A., dan I. Kurniaty. 2017. Pengaruh Waktu Maserasi Terhadap Rendemen Zat Antosianin Pewarna Alami Minuman *Jelly* Dari Terong Ungu. *Jurnal Sains dan Teknologi* ISSN: 2407-1846.
- Apriandi, A. 2011. Aktivitas Antioksidan dan Komponen Bioaktif Keong Ipong-Ipong (*Fasciolaria salmo*). [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Apriani, D., Gusnedi., dan Y. Darvina. 2013. Studi Tentang Nilai Viskositas Madu Hutan dari Beberapa Daerah di Sumatera Barat untuk Mengetahui Kualitas Madu. *Jurnal Pillar of Physics*. Volume (2). 91-98.
- Badan Pusat Statistik. 2018. Distribusi Perdagangan Komoditas Bawang Merah di Indonesia 2018. <http://www.bps.go.id>. Diakses pada tanggal 23 Januari 2020.
- Bahriul, P., N. Rahman, dan A.W. Diah. 2014. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Daun Salam (*Syzygium polyanthum*) dengan Menggunakan 1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil. *Jurnal Akademi Kimia*. Volume 3(3): 143-149.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Kanisius. Yogyakarta.
- Cahyadi, W. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gula Stevia dan Penambahan Asam Askorbat Terhadap Karakteristik Koktil Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*)
- Disai, P. 2011. Dampak Konsentrasi Larutan Asam Cuka Dibawah 5% dan Lama Perendaman Terhadap Batas Keamanan dalam Kekerasan Gigi Permanen. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Gigi. Universitas Jember. Jawa Timur.
- Fardiaz, S. 1992. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Galingging, R. Y. 2009. Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) sebagai Tanaman Obat Multifungsi. *Warta Penelitian dan Pengembangan*. 15(3): 2-4.
- Hapsoh dan Y. Hasanah. 2011. *Budidaya Tanaman Obat dan Rempah*. USU Press. Medan.
- Herawati, D.P., Y.S. Darmanto., dan Romadhon. 2014. Pengaruh Cara Kematian dan Terhadap Penurunan Kesegaran Ikan Kualitas Pasta Ikan Mas. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. Fakultas Perikanan. Universitas Diponegoro.
- Herman, dan R. Rusli. 2012. Analisis kandungan Garam Gunung Asal Kabupaten Nunukan Kalimantan Timur. *Jurnal Tropikal Farmasi*. Volume 1(4): 1-6.
- Hidayah, A.S., K. Mulkiya., L. Purwanti. 2015. Uji Aktivitas Antioksidan Umbi Bawang Dayak (*Eleutherinebulbosa* Merr.). *Prosiding Penelitian SPeSIA*. Prodi Farmasi FMIPA. Universitas Islam Bandung. Bandung.
- Hidayati, N.A. 2016. Pengolahan Pasta Bawang Merah. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Huang, D., Our, B., Prior, R.L. 2005. The Chemistry Behind Antioxidant Capacity Assays. *Journal Agric Food Chem*. 53: 1841:1856.
- Ikhlas, N. 2013. Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Herba Kemangi (*Ocimum americanum*) dengan Metode DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil). [Skripsi]. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ismanto, A., D. Arsanto dan Suhardi. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bawang Tiwai (*Eleutherine americana* Merr) pada Komposisi Kimia, Kualitas Fisik, Organoleptik dan Vitamin C Nugget Ayam Arab (*Gallus turcicus*). *Sains Peternakan*. 12(1): 31-38.
- Jaelani. 2007. *Khasiat Bawang Merah*. Kanisius. Yogyakarta.
- Kailaku, S.I., K.T. Dewandari., dan Sunarmani. 2007. Potensi Likopen dalam Tomat untuk Kesehatan. *Buletin Teknologi Pasca Pertanian*. Volume 3: 50-58.
- Khunaifi, M. 2010. Uji Aktifitas Antibakteri Ekstrak Daun Binahong (*Anredera cordifolia* (Ten) Steenis) Terhadap Bakteri *S. Aureus* dan *Pseudomonas aeruginosa*. [Skripsi]. Jurusan biologi. Universitas Islam Negri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Kuswardhani. 2016. *Sehat Tanpa Obat Dengan Bawang Merah-Bawang Putih Seri Apotek Hidup*. ANDI. Yogyakarta.

- Lawrie, R.A. 2003. *Meat Science*. The 6<sup>th</sup> ed. Terjemahan A. Praksi dan A. Yudha. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Lestari, R.D. 2016. Identifikasi Serat Pangan dan Aktivitas Antioksidan Serta Efek Hipoglikemik Bubuk Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) pada Tikus Wistar Hiperglikemia Induksi *Streptozotocinnicotinamide*. [Skripsi]. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Lestario, L.N., L. Dhanu., dan T. Herawan. 2009. Kandungan Antosianin dan Antioksidan Pada Jantung Pisang Klutuk (*Musa barchycapa*) dan Ambon variety (*Musa asculminata*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Volume 20(2): 143-148.
- Lindy, E.N. 2008. Aplikasi Ekstrak Antosianin Buah Duwet (*Syzgium cumini*) Pada Produk Jelly, Yoghurt, dan Minuman Berkarbonasi. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Megama, O.P. 2016. Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Terhadap Total Asam Tertitiasi (TAT), pH dan Karakteristik Tempoyak Menggunakan Starter Basah *Lactobacillus casei*. [Skripsi]. Universitas Sanata Dharma. Yogyakarta.
- Miguel, M.G. 2011. *Anthocyanins: Antioxidant and/or Anti-inflammatory Activity*. *Journal of Applied Pharmaceutical Science*. 1(6): 07-15.
- Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta. Bandung.
- \_\_\_\_\_. 2013. *Antioksidan dan Kiat Sehat di Usia Produktif*. Alfabeta. Bandung.
- Muhlisah, F., dan H. Sapta. 2009. *Sayur dan Bumbu Dapat Berkhasiat Obat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Nawawi, I. 2007. Isolasi dan Identifikasi Senyawa Kunion dari Simplisia Bawang Sabrang (*Eleutherine Americana* Merr). [Skripsi]. Sekolah Tinggi Farmasi Bandung. Bandung.
- Nielsen, S.S. 2010. *Food Analysis 4<sup>th</sup> Edition*. Springer. New York.
- Nisah, U.K. 2018. Pengaruh Perbedaan Konsentrasu Ekstrak Umbi Bawang Dayak (*Eletherine palmifolia*, (L) Merr) Dalam Pembuatan *Hard Candy*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Nur, A.M. 2011. Kapasitas Antioksidan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) dalam Bentuk Segar, Simplisia dan Keripik, pada Pelarut Nonpolar, Semipolar dan Polar. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

- Permatasari, N.A., I. Yuliansih., dan A. Suryani. 2017. Proses Pembuatan Pasta Bawang Merah (*Allium cepa* var. *aggregatum*) dan Penentuan Umur Simpannya dalam Kemasan Gelas. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 27(2): 200-208.
- Pintadiati, R. 2018. Pengaruh Perbedaan Tingkat Penambahan Sari Daging Empulur, dan Kulit Buah Nenas (*Ananas comosus*, L. Merr) dalam Pembuatan Keju Cottage. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Pratiwi, R.R. 2017. Uji Stabilitas dan Aktivitas Antioksidan Bawang Dayak (*Eleutherine americana* Merr.) Menggunakan Metode DPPH. [Skripsi]. Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya. Surabaya.
- Puspitasari. 1991. *Teknik Penelitian Mineral Pangan*. IPB-Press. Bogor.
- Putri, N.K.M., I.W. Gunawan., dan I. Suarsa. 2015. Aktivitas Antioksidan Antosianin dalam Ekstrak Etanol Kulit Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*) dan Analisis Kadar Totalnya. *Jurnal Kimia*. Volume 9(2): 243-251.
- Purnamawati, D. 2006. Kajian Pengaruh Konsentrasi Sukrosa dan Asam Sitrat Terhadap Mutu Sabun Transparan. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Raga, Y.P., H. Haryati., dan M. Lisa. 2012. Respon Pertumbuhan dan Hasil Bawang Sabrang (*Eleutherine americana* Merr.) pada Beberapa Jarak Tanam dan Beberapa Tingkat Pemotongan Umbi Bibit. *Jurnal Online Agroekoteknologi*. 1(1): 159-171.
- Rahayu, E., dan B. Nur. 1999. *Pedoman Bertanam Bawang Merah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- \_\_\_\_\_. 2007. *Bawang Merah*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Ratnaningsih, D. Vidiantika., dan E. Sukasih. 2018. Penggunaan *Response Surface Methodology* Pada Optimasi Proses Pengolahan Bawang Merah Iris in Brine. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. Volume 15(1): 12-24.
- Ratnawati. 2019. Pengendalian Hama dan Penyakit pada Tanaman Bawang Merah. [www.nad.libang.pertanian.go.id](http://www.nad.libang.pertanian.go.id). Diakses pada tanggal 19 Desember 2019.
- Rimbawan, J. W. 1976. Mempelajari Pengaruh Perbandingan Campuran Minyak Kelapa, Air dan CMC terhadap Mutu Pasta Ikan Tongkol. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Rini, P. 2016. *Keajaiban Bawang Berlian Ampuh Sembuhkan Berbagai Penyakit*. Pustaka Baru Press. Yogyakarta.



- Risfaheri, A.A. Handayani., dan Setyadjit. 2018. Optimasi Produksi Bawang Merah Utuh (*Allium ascalonicum*) In Brine. *Junal Pernelitian Pascapanen Pertanian*. Volume 15(1): 25-35.
- Rismunandar. 1989. *Membudidayakan 5 Jenis Bawang*. Sinar Baru. Bandung.
- Rukmana, R. 1994. *Bawang Merah, Budidaya dan Pengolahan Pasca Panen*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saati, E. A. 2014. Eksplorasi Pigmen Antosianin Bahan Hayati Lokal Pengganti Rhodamin B dan Uji Efektifitasnya Pada Beberapa Produk Industri Pangan. *Jurnal Gamma* ISSN 0216-9037. 9(2): 1-12.
- Safitri, A.A. 2012. Studi Pembuatan *Fruit Leather* Mangga-Rosella. [Skripsi]. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanudin. Makasar.
- Samadi, B., dan B. Cahyono. 2005. *Bawang Merah Intensifikasi Usaha Tani*. Kanisius. Yogyakarta.
- Saptoningsih. 2012. Nilai Tambah dari Olahan Bawang Merah. Balai Besar Penelitian Pertanian Lembang Publishing. [www.bbpp-lembang.info](http://www.bbpp-lembang.info). Diakses pada tanggal 26 April 2019.
- Saragih, B., I. Kayati., dan D. Surmana. 2010. Pengaruh Pewarna Ekstrak Cair Alami Bawang tiwai (*Eleutherine americana* Merr.) terhadap Mutu Selai Kulit Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Linn.). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 6(2): 55-59.
- Sari, P., A. Fitriyah., M. Khomar., M. Fauzi., dan L. Triana. 2005. Ekstraksi dan Stabilitas Antosianin dari Kulit Buah Duwet (*Syzygium cumini*). *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Volume 16(2): 142-150.
- Setiawan, L., dan A. Irvani. 2007. *Pembuatan Asam Asetat dengan Cara Murni*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Setyaningsih, D., A. Apriyantono., dan M.P. Sari. 2009. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press. Bogor.
- Sihombing, M. 2003. Pengaruh Penambahan Shortening dan DL-Alpha Tokoferol Terhadap Karakteristik Pasta Bawang Merah. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Sudarmaji, B. Haryono., dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisis Untuk Bahan Makanan dan Pertanian edisi 4*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Suriani, N. 2011. *Bawang Bawa Untung: Budidaya Bawang Merah dan Bawang Putih*. Cahaya Atma Pustaka. Yogyakarta.

- Sumelda. 2018. Pengaruh Penambahan Ekstrak Buah Jamblang (*Syzygium cumini*) pada Pembuatan *Fruit Leather* dari Buah Rambutan (*Nephelium lappaceum*, L.) dan Kolang-kaling (*Arenga pinnata*, Merr.). [Skripsi]. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Andalas. Padang.
- Sunarjono, H. H. 2007. *Bertanam 30 Jenis Sayuran*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sunarjono, A dan Soedomo. 1983. *Budidaya Bawang merah*. Sinar baru. Bandung.
- Suwandi. 2014. Budidaya bawang Merah di Luar Musim Teknologi Unggulan Mengantisipasi Dampak Perubahan Iklim. [www.hortikultura.litbang.pertanian.go.id](http://www.hortikultura.litbang.pertanian.go.id). Diakses pada tanggal 9 Januari 2020.
- Suzery, M., Sri, L., dan Bambang, C. 2010. Penentuan Total Antosianin dari Kelopak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa* L) dengan Metode Maserasi dan Sokhlletasi. *Jurnal Sains dan Matematika*. Volume 1(1): 2-3.
- Tjitrosoepomo, G. 2005. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta.
- Utami, Prapti, dan Mardiana, L. 2013. *Umbi Ajaib Tumpas Penyakit*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widjaya, C.H. 2003. *Peran Antioksidan Terhadap Kesehatan Tubuh. Healthy Choice*. Edisi IV
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi, H. 2007. *Antioksidan Alami dan Radikal Bebas*. Kanisius. Yogyakarta.
- Wiranti, S., dan Abdurrozaq, F. 2010. Stabilitas Warna Merah Ekstrak Bunga Rosella Untuk Pewarna Makanan dan Minuman. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Volume 11(2): 87-93.
- Yuswi, N.C.R. 2017. Ekstraksi Antioksidan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia*) Dengan Metode Ultrasonic Bath (Kajian Jenis Pelarut dan Lama Ekstraksi). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Volume 5(1): 71-79.